

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативної навчальної дисципліни
АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
підготовки бакалавр
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

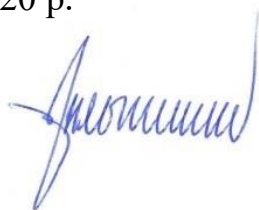
Силабус навчальної дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Ільїн Леонід Володимирович, доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельного господарства.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства.

протокол № 1 від 28 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни
«Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Готельно-ресторанна справа	Нормативна
Модулів – 2		Рік підготовки – 4
Змістових модулів – 2		Семестр – 7
ІНДЗ: є		Лекції – 22 год.
Загальна кількість годин – 120		Практичні – 24 год.
Тижневих годин: аудиторних – 2,5	Бакалавр	Самостійна робота – 66 год.
		Консультації – 8 год.
		Форма контролю: іспит
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: доктор географічних наук, професор Ільїн Леонід Володимирович

Телефон: 0978922704

Електронна пошта: ilyinleo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Зміст дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» розкриває теоретичні і практичні питання організації і проведення аналізу виробничої та фінансово-комерційної діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства; системного оцінювання основних техніко-економічних та фінансових показників діяльності закладів гостинності; виявлення внутрішніх резервів матеріальних, трудових та фінансових ресурсів і розроблення заходів щодо підвищення ефективності їх використання.

2. Пререквізити дисципліни. «Основи наукових досліджень», «Економічна теорія», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства», «Управління персоналом».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань стосовно принципів роботи закладів ресторанного чи готельного господарства; надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості аналізу фінансово-економічної діяльності підприємств гостинності з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану і перспектив організації роботи підприємств туризму в умовах ринкових відносин; формування у студентів системного мислення і комплексу знань.

Завдання курсу: полягає в теоретичній і практичній підготовці студентів з основ організації фінансово-економічного аналізу закладів ресторанного чи готельного господарства, вивченні сучасних методик і набутті практичних навичок з проведення аналізу виробничої та фінансово-комерційної діяльності туристичних підприємств, а також виявленні якісних та кількісних залежностей кінцевих результатів діяльності туристичних

підприємств від основних техніко-економічних факторів із застосуванням математичних і статистичних прийомів та методів.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції, а саме:**

- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні вміти:

- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;
- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1 . Теоретичні основи економічного аналізу господарської діяльності закладів готельно-ресторанного господарства						
Тема 1. Основні категорії аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	18	4	4	8	2	4
Тема 2. Експлуатаційна діяльність суб'єктів готельного бізнесу	12	2	2	8	—	3
Тема 3. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	12	2	2	8	—	3
Тема 4. Технічний потенціал підприємства готельно-	12	2	2	8	—	4

ресторанного бізнесу						
Тема 5. Трудові ресурси і стимулювання праці підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8	–	3
Разом за змістовим модулем 1	66	12	12	40	2	17
Змістовий модуль 2. Техніко-економічний та фінансовий аналіз господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства						
Тема 6. Аналіз основних економічних показників діяльності підприємств ГРБ	14	2	2	8	2	3
Тема 7. Особливості ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	12	2	2	8		3
Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	16	2	4	8	2	3
Тема 9. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та шляхи запобігання банкрутству	12	4	4	2	2	4
Разом за змістовим модулем 2	54	10	12	26	6	13
ІНДЗ						10
Усього годин	120	22	24	66	8	40

6. Завдання для самостійного опрацювання.

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Сутність економічного аналізу і його роль в системі управління підприємством гостинності	6
2	Основні етапи проведення аналізу господарської діяльності підприємств гостинності	6
3	Види економічного аналізу та його інформаційне забезпечення	6
4	Організація економічного аналізу господарської діяльності підприємства	6
5	Аналіз виробництва і реалізації продукції (робіт, послуг) підприємств готельно-ресторанного бізнесу	6
6	Аналіз наявності і використання основних засобів підприємства	6
7	Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	6
8	Аналіз витрат на виробництво і реалізацію продукції (робіт, послуг)	6
9	Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	6
10	Аналіз фінансового стану підприємства гостинності	6
11	Принципи побудови програм економічного аналізу діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	6
Разом		66

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за бальною шкалою (максимальна кількість балів за 9 тем становить 30 балів). Оцінка за виконання ІНДЗ – 10 балів. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою.

Поточний контроль (max = 40 балів)									Модульний контроль (max = 60 балів)			Загальна кількість балів
Модуль 1						Модуль 2			Модуль 3			
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2				ІНДЗ	МКР 1	МКР 2	
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9				
4	3	3	3	3	3	3	3	5	10	30	30	100

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників СНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Moodle (<http://194.44.187.60/moodle/>). Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. В білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче.

Перелік питань до екзамену:

1. Історія виникнення та розвитку економічного аналізу;
2. Організація економічного аналізу на підприємстві: структура і напрямки роботи аналітичних служб;
3. Планування і головні етапи аналітичної роботи;
4. Узагальнення, оформлення та використання результатів аналізу;
5. Характеристика головних евристичних методів аналізу;
6. Додаткові (другорядні) методи і технічні прийоми в економічному аналізі;
7. Економіко-математичні методи, що застосовуються в економічному аналізі;
8. Соціологічні методи, які використовуються в економічному аналізі;
9. Сутність і значення елімінування та його способів в економічному аналізі;

10. Фактори і резерви виробництва;
11. Основні джерела інформації, що використовуються при проведенні економічного аналізу;
12. Використання ЕОМ в економічному аналізі;
13. Характеристика видів перевірки якості інформації;
14. Історичний аспект виникнення та розвитку видів аналізу;
15. Інформація та класифікація їх джерел;
16. Система показників діяльності підприємства;
17. Організаційно-інформаційна модель аналізу та оцінювання виробництва і реалізації продукції (робіт, послуг);
18. Система показників і фактори, які визначають рівень попиту на продукцію та послуги;
19. Сутність, зміст і завдання аналізу виробничої програми;
20. Аналіз динаміки обсягів реалізації і місткості ринку;
21. Аналіз ритмічності та рівня організації виробництва;
22. Аналіз впливу інтенсивних і екстенсивних факторів на обсяг виробництва продукції;
23. Аналіз виробничого браку підприємства;
24. Теоретико-суттєва характеристика довгострокових активів підприємства;
25. Організаційно-інформаційна модель аналізу основних фондів;
26. Факторний аналіз показників ефективності використання основних засобів;
27. Напрямки підвищення ефективності використання основних фондів підприємства в сучасних умовах господарювання;
28. Визначення та характеристика причин (факторів), що впливають на зміну продуктивності праці;
29. Методика розрахунку впливу трудових факторів на зміну обсягів виробництва;
30. Використання методу елімінування щодо аналізу впливу на продуктивність праці якісних і кількісних факторів;
31. Аналіз соціального розвитку підприємства;
32. Класифікація видів витрат і об'єктів аналізу;
33. Система показників рівня витрат і собівартості продукції;
34. Організаційно-інформаційна модель аналізу собівартості продукції (робіт, послуг) підприємства;
35. Сутність показників собівартості та характеристика джерела інформації;
36. Методика аналізу матеріальних затрат і заробітної плати;
37. Методика аналізу собівартості окремих видів продукції (робіт, послуг);
38. Визначення резерві зниження собівартості продукції (робіт, послуг);
39. Організаційно-інформаційна модель аналізу фінансових результатів;
40. Теоретико-суттєва характеристика прибутку та рентабельності підприємства в сучасних умовах господарювання;
41. Характеристика головних джерел інформації щодо аналізу фінансових Результатів;
42. Методологія аналізу фінансових результатів підприємства;
43. Фінансова звітність підприємства в аналізі прибутку та рентабельності;
44. Призначення та теоретико-суттєва характеристика балансу підприємства як головної форми фінансової звітності;
45. Фактори, що впливають на фінансовий стан підприємства;
46. Сутність та основні напрями аналізу дебіторської і кредиторської заборгованості;
47. Фінансовий потенціал підприємства;
48. Рейтингова оцінка фінансового стану підприємства;
49. Аналіз інтенсивності використання капіталу;

50. Узагальнення результатів аналізу фінансового стану підприємства й визначення шляхів фінансового оздоровлення;
51. Інформаційна база фінансово-економічного аналізу. ;
 52. Прийом порівняння показників;
 53. Деталізація економічних показників;
 54. Балансовий прийом;
 55. Табличний спосіб;
 56. Аналіз складу і структури джерел засобів підприємства;
 57. Аналіз фінансової стійкості;
 58. Аналіз ліквідності балансу;
 59. Аналіз платоспроможності підприємства;
 60. Аналіз кредиторської і дебіторської заборгованості;
 61. Аналіз фінансових коефіцієнтів;
 62. Аналіз ділової активності;
 63. Показники, які характеризують обсяг пропозиції і реалізації послуг туристського підприємства;
 64. Фактори, які впливають на продуктивність праці;
 65. Резерви зростання продуктивності праці;
 66. Основні завдання і джерела даних для аналізу фінансових результатів;
 67. Характеристика понять «прибуток», «валовий дохід», «валова виручка»;
 68. Характеристика основних видів прибутку та порядок їх розрахунку;
 69. Основні джерела формування прибутку підприємства;
 70. Особливості внутрішнього та зовнішнього аналізу;
 71. Основні види фінансового аналізу;
 72. Експрес-аналіз фінансового стану;
 73. Відносні показники аналізу фінансового стану;
 74. Абсолютні показники аналізу фінансового стану;
 75. Зміст та значення горизонтального й вертикального аналізу фінансової звітності;
 76. Методи прогнозування фінансового стану;
 77. Сутність понять «платоспроможність», «ліквідність»;
 78. Відмінності ліквідності активів від ліквідності балансу;
 79. Основні показники ліквідності, характеристика методики їх розрахунку;
 80. Основні методи діагностики банкрутства.

Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Дуже добре
75–81	Добре
67–74	Задовільно
60–66	Достатньо
1–59	Незадовільно

VI. Рекомендована література

Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

Бойчик І. М Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор, 2016. 378 с.

Городня Т. А., Щербак А. Ф. Економіка туризму: теорія і практика: навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2012. 436 с.

Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. Минск : ООО «Новое знание», 2004. 332 с.

Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.

Мальська М. П., Рутинський М. Й., Білоус С. В., Мандюк Н. Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2014. 544 с.

Мних Є.В. Економічний аналіз: підручник. К.: Знання, 2011. 630 с.

Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. 13.

Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

Попович П. Я. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання: Підручник. К.: Знання, 2008. 580 с.

Сіменко І. В., Косова Т. Д. Аналіз господарської діяльності: навчальний посібник. К. : «Центр учбової літератури», 2013. 384 с.

Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 179 с.

Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : Навчальний посібник / Георгій Мунін [та ін.] ; за заг. ред. : Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України, Київський нац. ун-т культури і мистецтв. К. : Кондор, 2008. 368 с.

Шваб Л. І. Економіка підприємства : навчальний посібник. К. : Каравелла, 2004. 568 с.

Шубіна С. В., Торяник Ж. І. Економічний аналіз: практикум. К.: Знання, 2007. 230 с.

Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. вид. 2-ге перероб. і доп. К. : Видавництво Ліра-К, 2017. 600 с.

Укладач

проф. Ільїн Л. В.